삼성 지펠 오븐

Oven

사용설명서 & COOKBOOK

DE68-03905A

Planet First 100% Recycled Paper

이 사용설명서는 100% 재생지를 사용하였습니다.

HQ-Z361DWN HQ-Z361DBN

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

정통 유럽향 오븐

▶ 오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다. 상하그릴을 이용한 오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게

▶ 한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한, 기름이 분리되어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙다용도팬이 제공되므로 한국인이 자주 먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

복합 열원으로 맛있고 빠르게

▶ 오븐, 그릴, 전자레인지의 복합 열원으로 일반 오븐보다 3배 빠르면서 전기요금은 절약할 수 있습니다.

컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량

▶ 작고 경제적인 오븐의 외관은 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 36리터 이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

깨끗하고 위생적인 스팀청소

▶ 스팀청소 기능을 활용하면 힘들고 어려운 오븐청소를 깨끗하고 위생적으로 관리하실 수 있습니다. 또한, 상단그릴을 회전(듀얼 무빙그릴 채용)시킬 수 있어 상단 그릴 안쪽까지도 손쉽게 청소가 가능하므로 늘 새것같이 사용하실 수 있습니다.

Samsung zipel

준비편

안전을 위한 주의사항 4
설치 관련 4
전원 관련 5
사용 관련 6
청소 관련 13
설치방법 14
일반형 설치하기 14
접지하기 15
알아두기 16
각 부분의 이름 16
부속품과 사용방법 16
선반정보 17
사용가능한 그릇의 종류 18

사용편

진행 표시부 19
기능설명 19
버튼과 표시부 20
조작부 20
처음 사용할 때 22
현재시간 설정 22
소리 꺼짐/켜짐 기능 22
잠금기능 23
절전기능 23
자동냉각 기능 24
공회전 (최초 사용 시) 24
수동조리 25
오븐 25
그릴 26
레인지 27
그릴/레인지 28
웰빙건조 29
발효 30
자동조리 31
스마트요리 31
스마트요리 메뉴 32
자동조리 41
스마트센서 41
스마트센서 메뉴 42
해동 43
편리한 기능 44
탈취 44
스팀청소 45

기타편

청소 및 손질방법 46
고장신고 전 확인사항 47
조리 중 이상해요 47
동작이 이상해요 48
자가진단 표시 48
제품규격 49
폐 가전제품 처리 50

경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

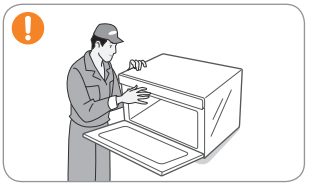
- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

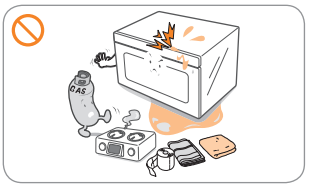
설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.



열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

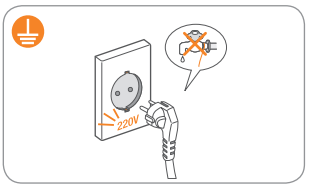
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.

▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

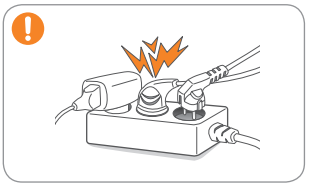


전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

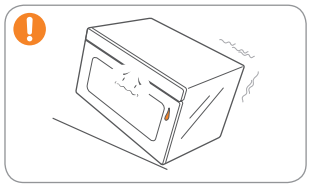


안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

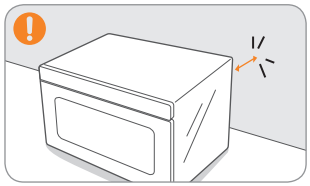
⚠ 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



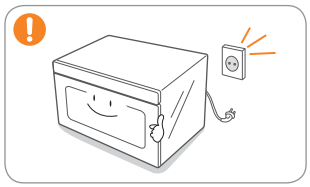
⚠ 벽과의 간격을 두고 설치하세요.

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.



[전원 관련]

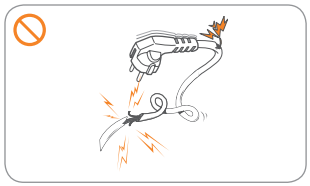
⚠ 정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

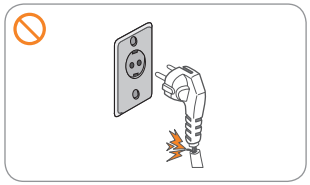
⚠ 전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

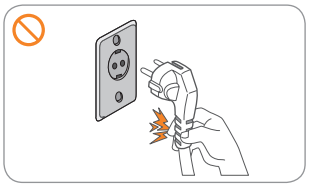


안전을 위한 주의사항

[전원 관련]

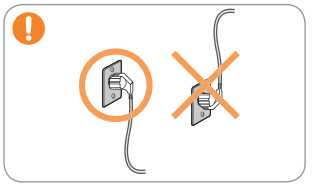
⚠ 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

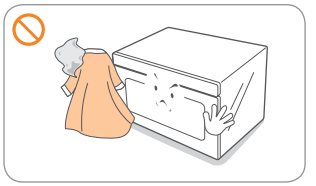
⚠ 장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

[사용 관련]

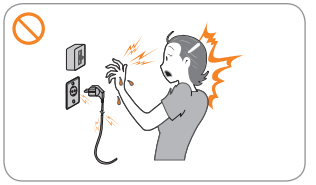
⚠ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.

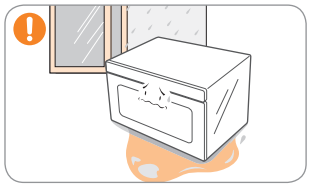


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

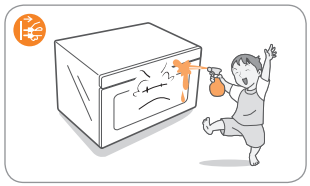


⚠ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

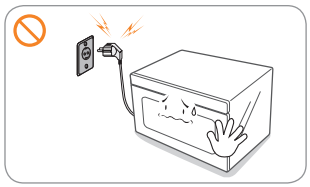
⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



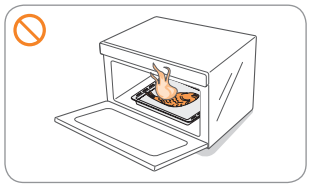
⚠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.



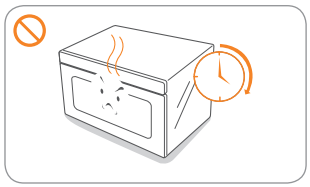
⚠ 오븐 조리 시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

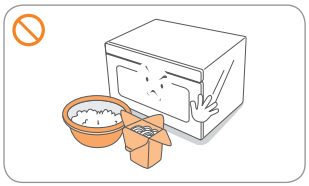


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

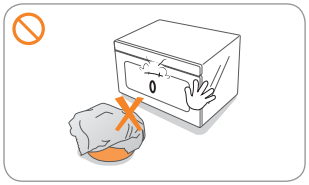
⚠ 플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 오븐 기능에서 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



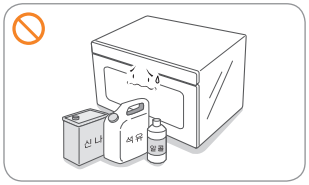
⚠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



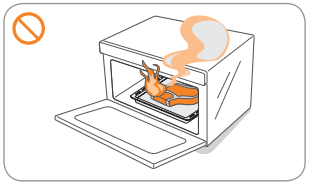
⚠ 가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.



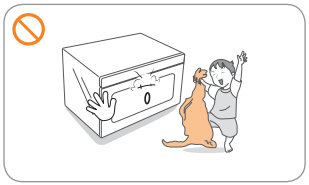
⚠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.

▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



⚠ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.

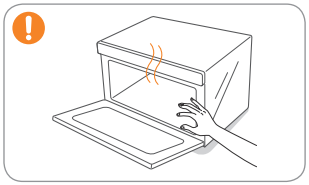
▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

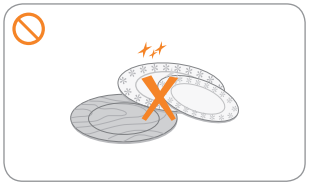
⚠ 조리 중이나 종료 직후 문, 히터, 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

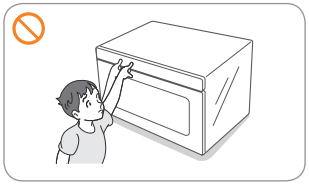


⚠ 밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

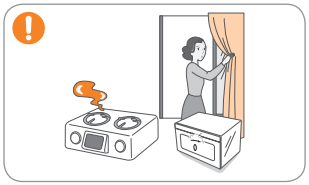
▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

⚠ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

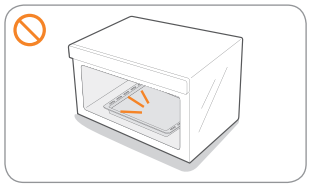


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

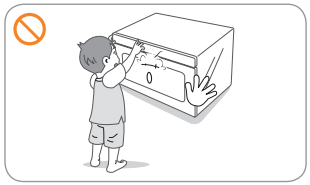
⚠ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.

- ▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
- ▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.
- ▶ 단, 오븐 기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



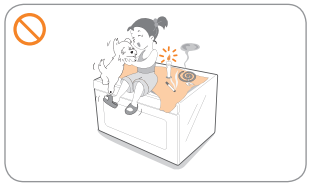
⚠ 흡기구, 배기구, 급수 카드리지 입출부, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 만약, 이물질이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

- ▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

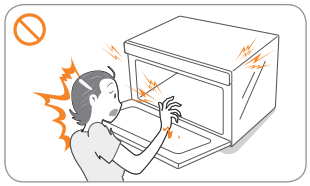


⚠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

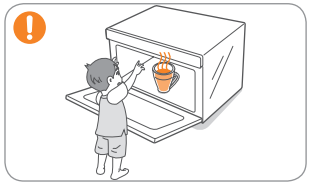
⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.



⚠ 데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젓거나 충분히 식힌 후 주세요.

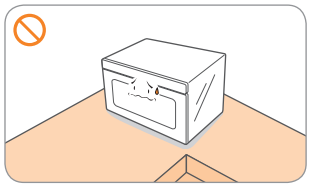


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

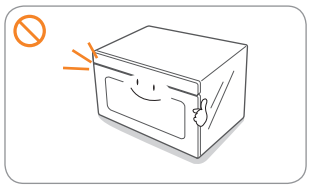
⚠ 제품을 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 올려두지 마세요.

▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.



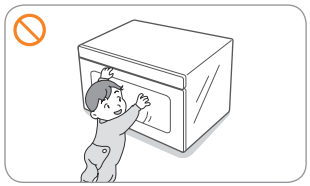
⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.

▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.



⚠ 문 또는 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

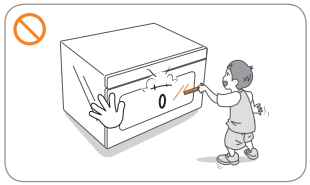


⚠ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
▶ 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프,스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

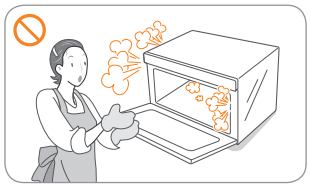
⚠ 오븐 문 유리를 날카로운 것으로 긁지 마세요.

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.



⚠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

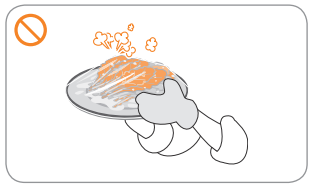


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

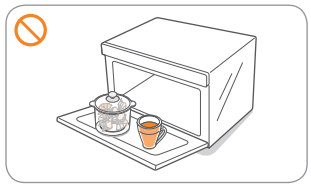
⚠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.



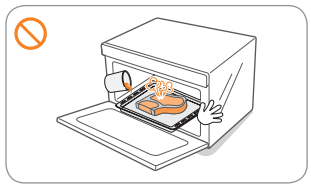
⚠ 조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 조리 중이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

▶ 세라믹접시 및 웰빙다용도팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

[청소 관련]

⚠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

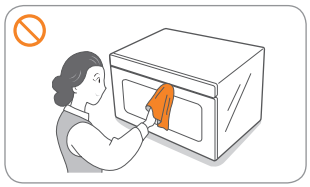
▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 청소 시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

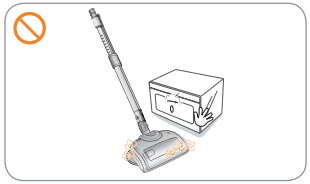
⚠ 오븐 청소(외부/내부)시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.



안전점검

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

설치방법

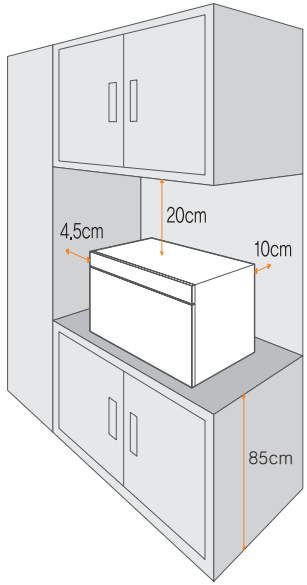
[일반형 설치하기]

설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

▶ 바닥과 85cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

설치방법

[접지하기]

[안전을 위해 접지해 주세요.]

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

일반형과 빌트인형의 접지방법은 모두 같습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

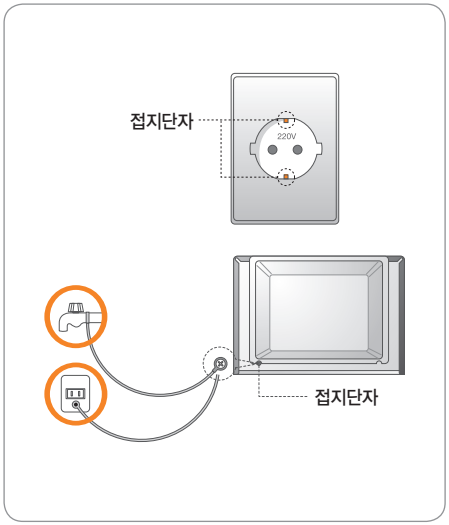
콘센트에 접지단자가 없는 경우

▶ 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

이런 곳에는 절대 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



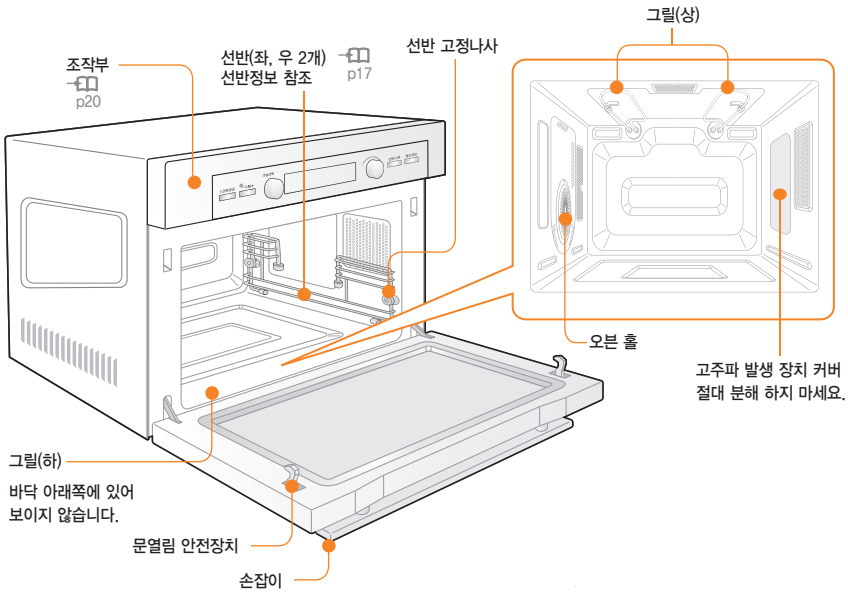
참고

▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3종 접지공사를 받으세요.

▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

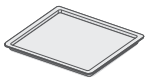
알아두기

[각 부분의 이름]



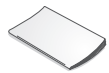
[부속품과 사용방법]

[부속품 구성]


세라믹접시 (파손주의)

웰빙다용도팬

접시용 석쇠


사용설명서

주의

- ▶ 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (불꽃이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 세라믹접시는 깨질 위험이 있으니 사용할 때 주의하세요.
- ▶ 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.

알아두기

[부속품과 사용방법]

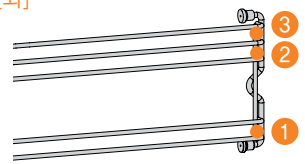
부속품	오븐그릴	레인지	사용방법
세라믹접시	○	○	• 주로 레인지 · 해동 기능에서 사용합니다. • 유리용기, 내열접시 및 접시용 석쇠 등의 받침 용도로 사용합니다.
웰빙다용도팬	○	×	• 오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. • 주로 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리 시 사용합니다. • 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.
접시용 석쇠	○	○	• 통닭, 통삼겹살 등의 조리 시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다. • 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.

[선반정보]

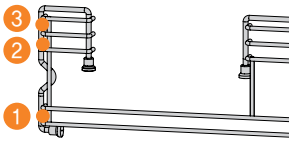
주의

- ▶ 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- ▶ 음식물을 넣지 않은 채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 착용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.

[좌]



[우]



알아두기

[사용가능한 그릇의 종류]

그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지	그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지
도자기류	○	○	나무, 종이 그릇	✕	△
내열유리 그릇	○	○	금선/은선 무늬 그릇	✕	✕
내열 플라스틱 그릇	✕	○	비닐봉지	✕	○
일반 플라스틱 그릇	✕	△	랩	✕	○
일반 유리 그릇	✕	△	호일	○	✕

○ 사용할 수 있습니다.
✕ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)
△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

주의

- ▶ 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- ▶ 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 비닐봉지나 랩은 사용하지 마세요.
- ▶ 기름기가 많은 음식을 조리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

버튼과 표시부

[진행 표시부]

[기능설명 – 수동조리]

오븐 p25

상, 하 그릴과 함께 오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.

예열 p25

오븐 조리 시 온도설정 후 시작 버튼을 누르면 표시부에 문구가 나타나며 예열이 완료되면 문구는 사라집니다.

그릴 p26

상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀줌으로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

레인지 p27

음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.

그릴/레인지 p28

두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축할 수 있습니다.

웰빙건조 p29

고추, 무, 버섯, 과일, 해산물 등을 건조할 때 사용합니다.

발효 p30

요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

[기능설명 – 자동조리]

스마트요리 p31

스마트요리 40가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

스마트센서 p41

스마트센서 10가지에 대해 자동으로 조리시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리할 수 있습니다.

해동 p43

해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

버튼과 표시부

[조작부]

1 진행표시부 p19

현재시간, 조리모드 및 조리의 진행상태, 조리시간, 온도, 자동조리의 메뉴, 분량 및 칼로리 등을 표시 합니다.

2 기능선택 다이얼

오븐, 그릴, 레인지, 그릴/레인지, 웰빙건조, 발효, 탈취, 해동, 스팀청소 기능을 선택할 때 사용합니다.

3 스마트요리 버튼부

스마트요리를 선택할 때 사용합니다.

4 스마트센서 버튼부

스마트센서 조리를 선택할 때 사용합니다.

5 시간/무게 다이얼

조리시간, 조리온도, 메뉴종류, 분량/무게 등을 조절할 때 사용합니다.

6 선택/시작 버튼

기능을 선택 및 시작할 때 사용합니다. 그릴, 레인지, 그릴/레인지 기능에서 누를 때마다 조리시간을 30초씩 증가시킬 수 있습니다.

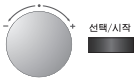
7 정지/취소 버튼

- ▶ 작동 중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
- ▶ 조리 중에 한번 누르면 일시정지, 두 번 누르면 취소됩니다.
- ▶ 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

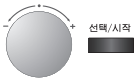
처음 사용할 때

[현재시간 설정]

▶ 처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
▶ 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1 2 

[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (시)를 설정하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.
▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

3 4 

[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.
▶ 시간 입력이 완료됩니다.

참고
▶ 현재시간을 변경하고자 할 때는 현재시간이 표시되는 상태에서 [선택/시작] 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요.
▶ [선택/시작] 버튼을 누른 후 5초 이내에 시간을 설정하지 않으면 설정 전 상태로 돌아갑니다.

[소리 꺼짐/켜짐 기능]

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1 선택/시작 + 정지/취소

소리를 끄려면 [선택/시작] 버튼과 [정지/취소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.
▶ (OFF) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

소리를 켜려면 [선택/시작] 버튼과 [정지/취소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.
▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

처음 사용할 때

[잠금기능]

▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기위한 기능입니다.

▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금 기능을 설정해 두는 것이 좋습니다.

▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1 스마트요리 + 스마트센서

잠금을 설정하려면 [스마트요리] 버튼과 [스마트센서] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금을 해제하려면 [스마트요리] 버튼과 [스마트센서] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

[절전기능]

전기를 절약하는 절전기능 입니다.

▶ 현재 시간이 표시되는 상태에서 [정지/취소] 버튼을 누르면 진행표시부에 표시가 사라집니다

1 정지/취소 [정지/취소] 버튼을 누르세요.

참고
▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
▶ 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

처음 사용할 때

[자동냉각 기능]

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높아져 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.
- ▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

[공회전 (최초 사용 시)]

- ▶ **구입 후 최초 사용 시 또는 조리실에 냄새가 심할 때 실시 합니다. (최초 사용 시에는 연기가 나오거나 냄새가 날 수 있으나 고장이 아닙니다.)**
- ▶ **냄새에 민감한 애완동물 등을 다른 방으로 옮기고 환기를 위해 창을 열어 주십시오.**

1. **조리실에는 아무 것도 넣지 않고 문을 닫습니다.**

2.

[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.

3.

180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [선택/시작]버튼을 눌러주세요.

4.
[시간/무게] 다이얼을 돌려 조리시간을 10분에 맞추세요.

5.

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

   ▶ 공회전이 시작됩니다.

주의 ▶ 조리가 끝난후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

참고 ▶ 조리실 내의 냄새가 심할 경우 음식찌꺼기를 닦아내고 공회전을 시켜 주십시오.

수동조리

[오븐]

▶ 오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.

기능선택

1 [기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.

2 3 선택/시작 180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택/시작] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 40~230℃)

4 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다. (최대 10시간 설정 가능)

선택/시작

예열이 필요할 경우 온도 설정 후 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 예열이 끝나면 예열문구가 사라 집니다.

▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물에 따른 부속품과 선반의 위치를 확인해 주세요.

▶ 제과제빵류 : 세라믹접시 + 웰빙다용도팬 / 선반 ❶ 또는 ❷

▶ 얇은 육류 : 세라믹접시 + 웰빙다용도팬 / 선반 ❷

▶ 두꺼운 육류 : 세라믹접시 + 접시용 석쇠 / 선반 ❶

5 선택/시작 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

주의

▶ 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)

▶ 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

수동조리

[그릴]

▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

기능선택

❶ [기능선택] 다이얼을 돌려 그릴 모드를 선택하세요.

❷ 그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하세요. (최대 90분 설정 가능)

조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품(세라믹접시 + 웰빙다용도팬) 위에 놓고 선반 ❷ 또는 ❸ 에 끼우세요.

❸ 선택/시작 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

주의
- ▶ 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)
- ▶ 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

참고
- ▶ 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.

수동조리

[레인지]

▶ 음식의 데치기, 찌기, 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.

기능선택

❶ [기능선택] 다이얼을 돌려 레인지에 맞추세요.

세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 레인지 기능은 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리 됩니다.

❷ [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요. (최대 90분 설정 가능)

❸ 선택/시작 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

주의

▶ 레인지 기능을 사용할 때 웰빙다용도팬이나 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용 하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.

▶ 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.

▶ 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

참고

▶ [기능선택] 다이얼이 레인지에 있는 경우에는 취소상태에서도 [선택/시작] 버튼을 누르면 30초간 조리할 수 있으므로 간단 데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요.

▶ [선택/시작] 버튼을 누를 때마다 30초씩 조리시간이 증가합니다.

수동조리

[그릴/레인지]

▶ 두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축할 수 있습니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 그릴/레인지에 맞추세요.

반드시 세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

▶ 육류의 경우 세라믹접시 위에 접시용 석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다.

2
[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,

3

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 그릴/레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

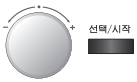
주의
▶ 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)
▶ 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

수동조리

[웰빙건조]

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 식품 고유의 맛을 방부제 없이도 오랜 기간 보관할 수 있습니다.

1 [기능선택] 다이얼을 돌려 웰빙건조에 맞추세요.



2 3 70℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택/시작] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40℃~100℃)

4 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 2시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

건조할 식품을 세라믹접시 + 웰빙다용도팬 위에 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

5 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 건조가 시작됩니다.

참고

웰빙건조 방법

▶ 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5cm 두께로 자른 후 세라믹접시 + 웰빙다용도팬에 올려서 건조합니다.
(감자/고구마 : 2~3시간, 버섯류 : 3~4시간, 나물류 : 2~3시간, 과일류 : 4~6시간)

수동조리

[발효]

▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

▶ 삼성 스마트오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지해 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.

기능선택

1 [기능선택] 다이얼을 돌려 발효에 맞추세요.

2 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 1시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

발효시킬 반죽을 세라믹접시 위에 올리고 선반 ❷ 에 끼우세요.

▶ 발효기능은 선반 ❷ 에서 사용하는 것이 가장 좋습니다.

선택/시작

3 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 발효가 시작됩니다.

▶ 발효 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 발효시간이 변경됩니다.

참고

요구르트 만드는 법

▶ 우유 500ml 를 내열용기에 담아 1분간 조리하세요.

▶ 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능으로 2~3시간 조리하세요.

▶ 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

자동조리

[스마트요리]

삼성 스마트 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도(출력) 등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다.

▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리 세기를 설정하지 않아도 스마트요리 40가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.

1 스마트요리 버튼 **스마트요리 버튼을 눌러 1~5 중 하나를 선택하세요.**

2 3 선택/시작 **[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 메뉴 리스트는 32~40 페이지를 참조하세요.

4 **[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요.**

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.

▶ 조리량 선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요.

5 선택/시작 **[선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 스마트요리 자동조리가 시작됩니다.

▶ 조리시간과 함께 칼로리 정보가 표시됩니다.

※ 선택/시작 **일부 메뉴의 경우, 조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [선택/시작] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.**

▶ 부저음이 울릴 때, 문을 열지 않으면 그대로 조리가 진행됩니다.

참고

▶ 스마트요리의 진행표시부에 제공되는 칼로리 정보는 선택된 분량을 모두 섭취한 경우를 기준으로 계산되었습니다.

▶ 칼로리 정보는 조리에 사용되는 재료 및 최종 섭취량에 따라 다소 달라질 수 있습니다.

▶ 동작 중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.

▶ 스마트요리의 메뉴명, 분량, 악세서리 등은 32 ~ 40 페이지를 참조하세요.

주의

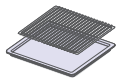
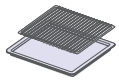
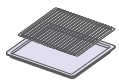
▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

자동조리

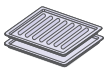
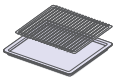
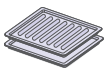
네이버 지펠 스마트오븐 카페 http://cafe.naver.com/amysoven 에서 다양 레시피 및 제품정보를 만나보세요.
주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다.

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
스피드	1–1	바베큐통닭	생닭(1마리) 0.9kg, 1.1kg, 1.3kg, 버터 · 청주 2큰술씩, 소금 · 후춧가루 약간씩	접시용 석쇠+세라믹접시 1단 	1 닭은 깨끗이 손질하여 씻은 뒤 키친타월로 물기를 제거해 청주, 소금, 후춧가루에 재운다. 2 ①에 버터를 바른 후 닭의 가슴 부분이 아래를 향하도록 접시용 석쇠+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 신호음이 울리면 닭을 뒤집은 후 [시작] 버튼을 누른다.
	1–2	닭다리	닭다리 4개, 6개, 8개 청주 · 버터 적당량 소금 · 후춧가루 약간씩	접시용 석쇠+세라믹접시 2단 	1 닭다리는 손질해서 칼집을 넣어 소금, 후춧가루, 청주에 재운 다음 버터를 바른다. 2 접시용 석쇠+세라믹접시에 올려 2단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 조리 중에 신호음이 울리면 닭다리를 뒤집은 다음 [시작] 버튼을 누른다.
	1–3	통감자	감자(200~220g) 2개, 4개, 6개		1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 물기를 닦아낸 뒤 접시용 석쇠+세라믹접시에 올려 2단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	1–4	통고구마	고구마(200g) 2개, 4개, 6개		1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 접시용 석쇠+세라믹접시 위에 올려 2단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	1–5	통삼겹살	통삼겹살 0.5kg 또는 1kg	접시용 석쇠+세라믹접시 1단 	1 통삼겹살은 3등분하여 접시용 석쇠+세라믹접시에 올린 후 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–5]로 맞춰 조리한다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

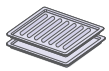
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
스피드	1–6	LA갈비	LA 갈비 (1cm 두께) 0.3kg 또는 0.6kg (양념장) 배즙 6큰술, 간장 5큰술, 설탕 · 맛술 · 양파즙 · 다진 파 · 다진 마늘 2큰술씩, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 LA 갈비는 1시간 정도 찬물에 담가 핏물을 뺀 뒤 물기를 제거한다. 2 양념장 재료를 섞어 LA 갈비에 넣고 골고루 바른 다음 넓은 내열용기에 담아 1시간 이상 재운다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ②를 올린 후 3단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	1–7	바베큐립	돼지 등갈비 0.4kg 또는 0.8kg (소스) 스테이크소스 1C, 양송이버섯 2개, 양파 1/2개, 월계수 잎 1장, 버터 약간, 물 2큰술	접시용 석쇠+ 세라믹접시 2단 	1 등갈비는 안쪽의 속껍질을 제거한 뒤 3~4마디 크기로 등분한다. 찬물에 담가 핏물을 제거한 다음 스테이크소스 1컵을 넣고 버무려 15~20분간 재운다. 2 양송이버섯은 반으로 자른다. 양파는 잘게 다진 후 팬에 버터를 녹여 양파가 갈색이 될 때까지 볶다가 양송이버섯을 넣고 한 번 더 볶는다. 남은 스테이크 소스와 물, 월계수잎을 넣고 끓여 소스를 완성한다. 3 접시용 석쇠+세라믹접시에 등갈비를 올린 다음 2단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량을 지정한 후 조리한 다음 신호음이 울리면 등갈비를 뒤집은 뒤 다시 [시작] 버튼을 누른다. 5 접시에 등갈비를 담고 소스를 곁들인다.
	1–8	스테이크	쇠고기(안심) 0.2kg 또는 0.4kg 소금 · 후춧가루 약간씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 쇠고기는 1.5~2cm 두께로 준비해 칼등으로 두들긴 후 소금, 후춧가루로 간한다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 스테이크를 올린 후 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [1–8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

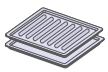
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈베이킹	2-1	쿠키	버터 70g, 땅콩버터 30g, 바닐라 에센스 1/2작은술, 슈가 파우더 30g, 강력분 60g, 박력분 30g,	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 땅콩버터와 버터는 실온에서 부드럽게 만들어 밀가루를 제외한 모든 재료와 함께 섞는다. 2 강력분과 박력분을 체에 내려 ①과 섞은 뒤 웰빙다용도팬+세라믹접시에 넣고 사각형 모양으로 만들어 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 우측 다이얼을 돌려 [2-1]로 맞춰 조리한다.
	2-2	유자머핀	버터 50g, 설탕 40g, 달걀 1개, 플레인 요구르트 1/2개, 유자청 45g, 박력분 60g, 아몬드 가루 20g, 베이킹파우더 1.5g, 장식용 유자청 건더기 약간		1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다. 2 달걀을 풀어 2~3회로 나누어 섞은 뒤 플레인 요구르트, 유자청을 순서대로 넣어 고르게 섞는다. 3 박력분과 아몬드 가루, 베이킹파우더는 섞어 체에 내린 다음 ②에 넣어 고무주걱으로 가볍게 섞는다. 4 머핀 컵을 머핀틀에 넣은 뒤 ③을 틀 높이의 2/3 정도로 채운 후 유자청 건더기를 올려 장식한다. 5 웰빙다용도팬+세라믹접시에 ④를 올려 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 뒤 다이얼을 돌려 [2-2]로 맞춰 조리한다.
	2-3	스폰지케익 (지름 22cm 1개)	스펀지 케이크 믹스 (시판용) 1개, 달걀 3개, 우유 40㎖		1 스펀지 케이크 믹스의 조리 예에 따라 케이크 반죽을 만든다. 2 원형 케이크틀(22cm)에 유산지를 깐 다음 ①을 붓고 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [2-3]으로 맞춰 조리한다.
	2-4	파운드케익	삶은 고구마 200g, 버터 60g, 설탕 60g, 달걀 1개, 박력분 100g, 베이킹파우더 5g		1 삶은 고구마는 뜨거울 때 으깬다. 2 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣어 거품기로 잘 섞는다. 3 달걀을 풀어 2~3회로 나누어 넣고 섞는다. 4 박력분과 베이킹파우더는 섞어 체에 내린 후 ③에 넣어 섞은 다음 고구마를 넣고 섞는다. 5 ④를 파운드틀에 담은 뒤 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 6 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [2-4]로 맞춰 조리한다.

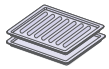
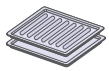
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈베이킹	2–5	시리얼바	우유 15g, 버터 3g, 물엿 60g, 흑설탕 4g, 계핏가루 1g, 해바라기씨 90g, 콘프레이크 50g, 호두 40g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 우유, 버터, 물엿, 흑설탕, 계핏가루를 냄비에 넣고 약한 불에서 끓인다. 해바라기씨, 콘프레이크, 호두를 넣고 잘 섞은 뒤 은박접시(10cm)에 담는다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [2–5]로 맞춰 조리한다.
	2–6	마들렌 (18개분)	버터 100g, 달걀 2개, 설탕 30g, 꿀 30g, 박력분 80g, 아몬드가루 40g, 베이킹파우더 2g		1 끓는 물에 중탕으로 버터를 녹여 액체상태를 만든다. 2 박력분, 아몬드가루, 베이킹파우더를 섞어 체에 내린 뒤 ①에 넣어 고무주걱으로 섞는다. 3 설탕과 꿀을 넣어 섞은 다음 달걀을 1개씩 넣으면서 거품기로 가볍게 섞는다. 4 마들렌틀에 버터를 바르고 반죽을 채워 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [2–6]으로 맞춰 조리한다.
	2–7	피자	토마토소스 2큰술, 모짜렐라 치즈 150g, 콘옥수수 20g, 베이컨 2줄(26g), 양파 · 청피망 · 홍피망 1/4개씩 (피자도우) 강력분 200g, 인스턴트 드라이 이스트 4g, 소금 4g, 설탕 10g, 올리브유 1큰술, 미지근한 물 1/2컵, (고구마무스) 찐 고구마 170g, 우유 8큰술, 버터 15g, 설탕 3큰술		피자도우 만들기 1 강력분을 체에 내려 볼에 담은 다음 3곳에 홈을 판 후 인스턴트 드라이 이스트, 소금, 설탕을 각각 넣는다. (이스트, 소금, 설탕이 서로 닿지 않게 한다.) 2 밀가루로 구멍을 덮은 후 올리브유를 넣고 손바닥으로 비벼 섞는다. 3 물을 조금씩 넣어 반죽한다. 작업대 바닥에 반죽을 던져 탁탁 소리가 날 정도로 치댄다. 4 볼에 올리브유를 살짝 바른 뒤 반죽을 담아 랩을 씌운다. 5 오븐 바닥에 물 30㎖ 정도를 부은 뒤 반죽을 세라믹접시 위에 올려 2단에 끼운 다음 40~60분 정도 [발효] 한다. 피자 만들기 1 찐 고구마는 뜨거울 때 곱게 으깬 후 우유, 버터, 설탕을 넣고 잘 섞은 뒤 짜주머니에 넣는다. 2 베이컨, 양파, 피망은 한입 크기로 자른다. 3 피자도우는 직사각형 모양으로 밀어 가장자리에 모짜렐라 치즈(100g)를 넣고 돌돌 만다. 4 ③에 토마토소스를 바르고 ②와 콘옥수수를 올린다. 고구마무스를 짜서 가장자리에 두른 후 남은 모짜렐라 치즈(50g)를 뿌리고 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [2–7]로 맞춰 조리한다.

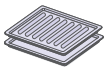
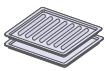
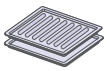
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈베이킹	2–8	미니호떡	호떡믹스(시판용) 10개분	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 1단 	1 호떡믹스의 조리 예에 따라 호떡 반죽을 만든다. 2 은박접시(지름 10cm)에 호떡 반죽을 예쁜 모양으로 담는다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 1단에 끼운 뒤 [스마트요리] 버튼을 누르고 다이얼을 돌려 [2–8]로 맞춰 조리한다.
구이	3–1	고등어구이	간고등어 1~3마리	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 간고등어는 깨끗이 씻은 뒤 2~3토막을 내서 살이 두꺼운 등 쪽에 칼집을 낸다. 2 껍질이 위를 향하도록 웰빙다용도팬+세라믹접시에 놓은 뒤 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–2	갈치구이	갈치(10cm 길이) 2조각, 4조각, 6조각, 소금 약간		1 갈치는 지느러미와 비늘을 제거한 다음 10cm 길이로 자른다. 2 소금을 뿌려 간이 배면서 물기가 촉촉히 생기면 물기를 제거한 후 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–3	새우구이	새우(대하) 10마리 또는 14마리		1 새우는 깨끗이 씻은 다음 등 두 번째와 세 번째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한 뒤 웰빙다용도팬+세라믹접시에 가지런히 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–4	황태구이	황태 1/2마리 또는 1마리 (양념장) 고추장 · 고춧가루 2큰술씩, 간장 · 맛술 · 설탕 1큰술씩, 다진 마늘 · 참기름 1작은 술씩, 깨소금 약간		1 황태는 5분 정도 불린 다음 물기를 짜고 양면을 칼등으로 두들긴다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 양념장을 바른 황태를 올린 후 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

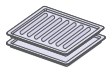
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
구이	3–5	통오징어 구이	오징어 1마리 또는 2마리 (양념장) 고추장 · 참기름 2큰술씩, 고춧가루 · 다진 마늘 1/2큰술씩, 설탕 · 물 1큰술씩, 통깨 1/3큰술	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 오징어는 손질한 후 물기를 제거해 양념장을 고루 발라 20분 정도 재운다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올린 후 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–6	소시지구이	수제소시지 2개, 4개, 6개		1 소시지에 칼집을 낸 다음 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–7	고추장 삼겹살구이	삼겹살 (7~8mm 두께) 200g 또는 300g (양념장) 파인애플즙 3큰술, 고추장 · 고춧가루 2큰술씩, 간장 · 설탕 1큰술씩, 다진 마늘 1작은술	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 볼에 양념장 재료를 넣고 골고루 섞는다. 2 삼겹살에 양념장을 넣고 버무려 20분간 재운다. 3 웰빙다용도팬+세라믹접시 위에 삼겹살을 가지런히 담은 후 2단에 끼운다. 4 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–8	더덕구이	더덕 8~10뿌리 (양념장) 고추장 2큰술, 통깨 1/3큰술, 고춧가루 · 다진 마늘 1/2큰술씩, 설탕 · 참기름 · 물 1큰술씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 더덕은 껍질을 벗겨 반으로 갈라 방망이로 밀어 납작하게 편다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 양념장을 앞뒤로 바른 더덕을 올려 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [3–8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

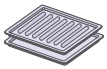
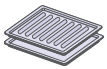
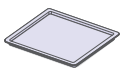
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
간식 & 안주	4–1	피자바게트	바게트 2~6조각, 홍피망 · 청피망 1/2개씩, 양파 1/4개, 토마토케첩 2큰술, 모짜렐라 치즈 60g	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 바게트는 1.5cm 두께로 어슷하게 썬다. 2 홍피망, 청피망, 양파는 모두 사방 0.5cm 크기로 다져 토마토케첩과 섞는다. 3 바게트빵에 ②를 고르게 펴 바른 다음 모짜렐라 치즈를 뿌린다. 4 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 5 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
	4–2	떡꼬치	떡볶이용 떡 (7cm 길이) 10개, 20개, 30개, 포도씨유 적당량, 나무꼬치 적당량, (소스) 고추장 · 스위트 칠리소스 2큰술씩, 물엿 · 설탕 · 토마토케첩 1큰술씩		1 떡볶이용 떡을 나무꼬치에 3~4개씩 끼운 후 포도씨유를 앞뒤로 고르게 바른다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 떡꼬치를 올려 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 3 소스 재료를 골고루 섞어 떡꼬치에 바른다.
	4–3	콘치즈	옥수수 통조림 1/2캔 또는 1캔, 은박용기 4개 또는 6개, 설탕 1작은술, 모짜렐라 치즈 60g, 마요네즈 · 다진 당근 1큰술씩		1 옥수수 통조림은 물기를 빼고 모짜렐라 치즈를 뺀 재료와 섞는다. 2 은박용기에 ①을 담은 뒤 그 위에 모짜렐라 치즈를 뿌린 다음 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4–4	누룽지	찬밥 1공기, 흑설탕 1작은술, 흑임자 1작은술		1 모든 재료를 섞어 웰빙다용도팬+세라믹접시에 최대한 얇게 깐 다음 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–4]로 맞춰 조리한다.
	4–5	쥐포구이	쥐포(대) 1마리, 2마리, 3마리		1 쥐포를 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

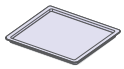
자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
간식 & 안주	4–6	웨지감자	감자(타원형) 1개 또는 2개, 소금 · 후춧가루 · 파슬리 가루 약간씩	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 2단 	1 감자는 씻어서 껍질째 8등분하고 소금, 후춧가루, 파슬리 가루를 넣어 버무린다. 2 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올린 후 3단에 끼운다. [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4–7	은행구이	은행 20알, 40알, 60알 소금 약간, 포도씨유 약간	웰빙다용도팬 + 세라믹접시 3단 	1 은행은 소금, 포도씨유와 함께 버무린다. 2 나무꼬치에 은행을 5알씩 꽂은 후 웰빙다용도팬+세라믹접시에 올려 3단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4–8	베이컨	베이컨 4장 또는 8장		1 웰빙다용도팬+세라믹접시에 베이컨을 올려 3단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [4–8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
찜 & 데우기	5–1	양배추찜	양배추 400g 또는 800g	세라믹접시 1단 	1 양배추는 통째로 씻어 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5–1]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5–2	깻잎찜	깻잎 30장 또는 50장 (양념장) 간장 3큰술, 고춧가루 · 다진 마늘 · 참기름 · 통깨 1큰술씩, 설탕 1/2큰술, 다진 풋고추 · 다진 홍고추 1/2개씩		1 깻잎은 한 장씩 흐르는 물에 씻는다. 2 깻잎에 양념장 재료를 섞어 바르고 내열용기에 4~5장씩 겹쳐 차곡차곡 담는다. 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5–2]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
	5–3	브로콜리찜	브로콜리 200g 또는 400g		1 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 자른 후 잘 씻어 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5–3]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

자동조리

[스마트요리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
찜 & 데우기	5-4	김치찜	묵은지 200g 또는 400g 통깨 약간, 들기름 적당량, 물 약간	세라믹접시 1단 	1 묵은지는 적당한 크기로 썰어 통깨와 들기름으로 버무린다. 내열용기에 담은 후 물을 넣고 랩 또는 뚜껑을 덮은 후 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5-4]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
	5-5	단호박찜	단호박(1kg) 1/2통 또는 1통		1 단호박은 4등분(또는 8등분) 하여 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5-5]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-6	달걀찜	달걀 1~3개, 소금 · 고춧가루 약간씩, 참기름 적당량, 물 (달걀 1개당 50ml씩)		1 달걀은 잘 풀어 체에 내린 후 내열용기에 물, 소금, 고춧가루, 참기름을 넣어 고루 섞는다. 세라믹접시에 올려 1단에 끼운다. 2 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5-6]으로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
	5-7	밥데우기	밥 1~3공기		1 밥은 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮는다. 2 세라믹접시에 ①을 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 [5-7]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.
	5-8	국데우기	국 1~3인분		1 국은 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮는다. 2 세라믹접시에 ①을 올려 1단에 끼운다. 3 [스마트요리] 버튼을 누른 후 우측 다이얼을 돌려 [5-8]로 맞춘다. [선택] 버튼을 눌러 분량에 맞춰 조리한다.

자동조리

[스마트센서]

▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리 세기를 설정하지 않아도 센서로 10가지 메뉴를 자동으로 조리해줍니다.

1 스마트센서 **스마트센서 버튼을 누르세요.**

▶ 세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

2 3 선택/시작 **[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 스마트센서 자동조리가 시작됩니다.

참고

▶ 동작 중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.

주의

▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

▶ 스마트센서 조리 시 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하세요.

▶ 스마트센서 조리 시 문을 열거나 [정지/취소] 버튼을 누른 경우 에러 메시지[E-15]가 발생합니다. 다시 [정지/취소] 버튼을 누르면 에러 메시지는 사라집니다.

자동조리

[스마트센서 메뉴]

▶ 스마트센서는 사용되는 용기와 커버 상태에 따라서 조리결과가 달라질 수 있습니다.

▶ 스마트센서는 반드시 전자레인지용 용기를 사용하세요.

▶ 스마트센서는 반드시 뚜껑 또는 비닐랩을 사용하고, 조리 중에 발생하는 스팀이 밖으로 배출될 수 있도록 구멍을 만들어 주세요. (구멍을 내지 않거나 비닐랩을 너무 꼭 끼게 씌워준 경우, 스팀 배출이 어려워서 조리결과가 달라질 수 있습니다)

▶ 스마트센서는 조리 중간에 문을 열거나 일시정지 버튼을 누른 경우 에러 메시지(E-15)가 발생합니다.

NO.	메뉴명	분량	준비방법
1	밥데우기	130g ~ 650g	상온의 즉석밥의 경우는 포장 가이드대로 표시선까지 개봉하여 조리한다. 냉장밥의 경우는 내열용기에 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다.
2	라면	1봉지	라면의 종류와 사용하는 물의 온도와 상관없이 조리할 수 있다. 1L 정도의 내열용기에 면과 스프를 넣고 면이 잠기도록 물을 넣어준다(보통 500ml가 적당함). 뚜껑 또는 비닐랩을 씌어준 후 구멍을 내어 조리한다.
3	팝콘	1팩(100g)	전자레인지용 팝콘을 사용하며, 1번에 1팩씩 사용한다. 포장 가이드대로 조리한다.
4	냉동만두	150g ~ 500g	찬물에 담가 만두에 묻어 있는 얼음을 제거하고 조리한다. 내열접시 또는 내열용기에 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다.
5	냉동핫도그	1개 ~ 6개	내열접시에 겹치지 않게 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다. 비닐봉지에 넣어 조리할 경우 입구를 열어둔 채 조리하세요.
6	호빵	1개 ~ 6개	내열접시에 겹치지 않게 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다. 비닐봉지에 넣어 조리할 경우 입구를 열어둔 채 조리하세요.
7	감자삶기	200g ~ 800g	껍질을 벗긴 후 4등분 하여 내열용기에 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다.
8	고구마삶기	200g ~ 800g	고구마는 깨끗이 씻은 후 포크 등을 이용하여 3~4군데 정도 뚫어준다. 내열용기에 담아 뚜껑 또는 비닐랩을 씌워준 후 구멍을 내어 조리한다.
9	양배추찜	300g ~ 600g	적당한 크기로 자른 후 내열용기에 담아 물 1~3 큰술을 추가한다. 뚜껑 또는 비닐랩을 씌어준 후 구멍을 내어 조리한다.
10	브로콜리찜	200g ~ 500g	브로콜리는 적당한 크기로 자른 후 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 물 1~3 큰술을 추가한다. 뚜껑 또는 비닐랩을 씌어준 후 구멍을 내어 조리한다.

자동조리

[해동]

▶ 삼성 스마트 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.

▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 해동에 맞추세요.

2
[시간/무게] 다이얼을 돌려 메뉴를 선택하세요. (1~2)

3

메뉴선택 후 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 해동 기능은 하단 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

4 5

[시간/무게] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하고 [선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 해동이 시작됩니다.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

6

해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [선택/시작] 버튼을 눌러 계속 해동하세요.

▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다.

주의

▶ 해동기능 사용 시 웰빙다용도팬은 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.

▶ 다른 조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

참고

▶ 해동메뉴 무게선택

메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2kg), 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2kg)

편리한 기능

[탈취]

▶ 탈취를 원하실 경우 사용하면 좋습니다.

1 기능선택

[기능선택] 다이얼을 돌려 탈취에 맞추세요.

2 선택/시작

[선택/시작] 버튼을 누르시면 자동으로 탈취가 진행됩니다.

▶ 탈취 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 탈취 시간을 연장할 수 있습니다.

▶ 기본조리시간은 5분으로 자동설정되어 있습니다.

편리한 기능

[스팀청소]

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.

오븐 내부의 부속품과 선반을 모두 분리해서 꺼내세요.

▶ (46쪽 선반 분리방법 참조) 조리실 바닥에 약 100㎖의 물을 붓고 문을 닫아주세요.

1 **[기능선택] 다이얼을 돌려 스팀청소에 맞추세요.**

2 **[선택/시작] 버튼을 누르세요.**

▶ 15분간 스팀청소 기능이 동작합니다.

▶ 스팀청소 동작 중에 불림 구간은 실내등 및 다른 동작은 멈추고 시간만 동작하는데, 이는 정상이므로, 끝날때까지 문을 열지 말고 기다리시기 바랍니다.

동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

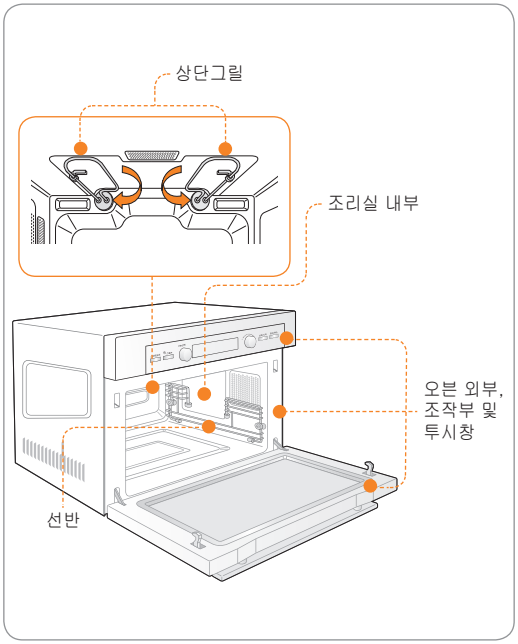
⚠ 주의

▶ 스팀청소 중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.

▶ 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.

▶ 물 이외에 다른 세제를 사용하지 마세요.

청소 및 손질방법



상단그릴 청소방법

▶ 상단그릴 히터를 그림과 같이 좌, 우로 젖히면 상부를 쉽게 청소 할 수 있습니다. (청소가 끝난 뒤에는 반드시 원상태로 되돌려 놓아 주십시오.)

조리실 내부 청소방법

▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.

▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

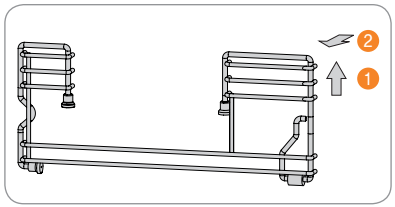
▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.

▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 세게 닦지 마세요.

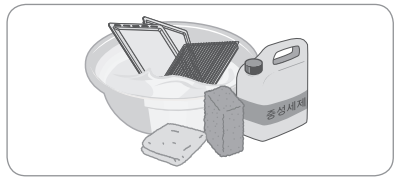
▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

선반 분리방법

▶ 선반 분리방법 : 선반을 위로 올린 후 앞으로 잡아 당기면 선반이 분리됩니다.



▶ 선반 조립방법 : 선반을 안쪽에 맞춰 끼운 후 위에서 아래로 끼워서 완전히 고정하세요.



부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.

▶ 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

주의

▶ **청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.**

▶ **제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.**

고장신고 전 확인사항

[조리 중 이상해요]

이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
조리 중에 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지/해동 기능에서 웰빙다용도팬이나 금선 은선이 들어간 그릇 을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.
요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리 중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
조리 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생하는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면에서 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
조리실 안에서 음식물이 터져요	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리 중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.
오븐 내부에서 연기가 나요	▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있지만 고장은 아니니 안심하세요.
실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 조리 중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다. ▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.

고장신고 전 확인사항

[동작이 이상해요]

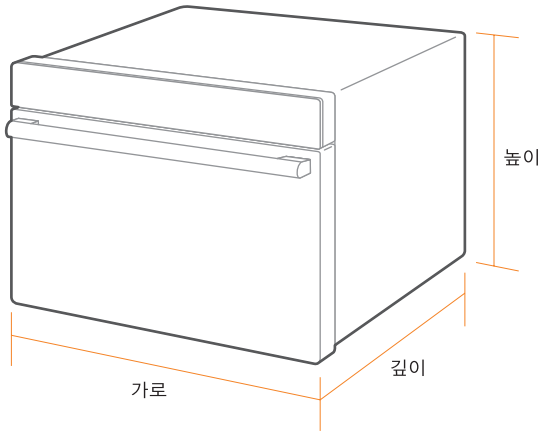
이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
버튼을 눌러도 동작이 안돼요.	▶ 제품 문이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요. ▶ 잠금 기능을 설정해 두었는지 확인하세요. (잠금기능에 대해선 23페이지 설명을 참조하세요.)
조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.
조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.	▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
진행 표시부에 아무 표시가 없어요.	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 220V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요. ▶ [정지/취소] 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요.
동작 중 전원이 OFF 돼요.	▶ 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 사용 시 순간 전원이 OFF될 수 있습니다.

[자가진단 표시]

아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요,	이렇게 조치하세요.
	 [정지/취소] 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요. 스마트센서 조리 시 문을 열거나 **[정지/취소]** 버튼을 눌렀을 때 발생하므로 **[정지/취소]** 버튼을 누르면 에러는 사라집니다.

제품규격

모 델 명		HQ-Z361DWN, HQ-Z361DBN
소비전력	전자레인지	1,400W
	그릴+레인지	2,750W
	오 븐	1,870W
	그릴	1,400W
고주파출력	800W	
정격전압	220V, 60Hz	
발진주파수	2,450MHz	
제품중량	25kg	
제품용량	36L	
치 수	외 관	520(가로) X 438(깊이) X 385(높이) mm
	조리실	400(가로) X 385(깊이) X 235(높이) mm

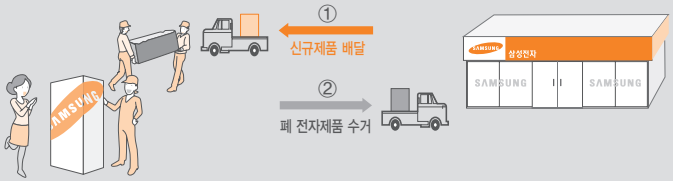


폐 가전제품 처리

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

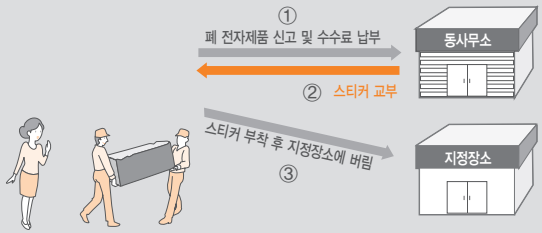
무료처리

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



유료처리

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



제품보증서

품질 보증
기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 (3년)
부품보유기간은
7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우		
■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.
※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG

사용설명서 & COOKBOOK

삼성 지펠 오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 **1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.sec.co.kr**

삼성전자주식회사 제조자명 : 영림전자

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.